

Qué tienen que saber los titulares de la actividad y las personas que trabajan en vehículos, incluidos los remolques, dónde se preparan y venden alimentos de manera ambulante.

Esta guía ayudará a los profesionales de la actividad a trabajar con más seguridad hacia los clientes como para ellos mismos.

Guía de prácticas correctas de higiene para los establecimientos de restauración móviles



Guía de prácticas correctas de higiene para los establecimientos de restauración móviles

Qué tienen que saber los
titulares de la actividad y las
personas que trabajan en vehículos,
incluidos los remolques, dónde se
preparan y venden alimentos
de manera ambulante.

Esta guía ayudará a los profesionales
de la actividad a trabajar con más
seguridad hacia los clientes como
para ellos mismos.

COORDINACIÓN

AGENCIA CATALANA
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

ELABORADO POR:

ASOCIACIÓN CATALANA DE FOOD TRUCKS

ASOCIACIÓN GIRONA FOOD TRUCKS

CATALUNYA STREET FOOD

ASOCIACIÓN CATALANA DE MUNICIPIOS Y
COMARCAS

FEDERACIÓN DE MUNICIPIOS DE CATALUÑA

AGENCIA DE SALUD PÚBLICA DE BARCELONA

DEPARTAMENTO DE EMPRESA Y
CONOCIMIENTO DE LA GENERALITAT DE
CATALUNYA

DEPARTAMENTO DE SALUT DE LA
GENERALITAT DE CATALUNYA

AUTOR

GENERALITAT DE CATALUNYA

ALGUNOS DERECHOS RESERVADOS

© 2018, GENERALITAT DE CATALUNYA.

EDITA

AGENCIA CATALANA
DE SEGURIDAD ALIMENTARIA

1 EDICIÓN

BARCELONA, OCTUBRE DE 2018

ASESORAMIENTO LINGÜÍSTICO

SERVICIO DE PLANIFICACIÓN
LINGÜÍSTICA DEL DEPARTAMENTO
DE SALUD

DISEÑO GRÁFICO

MARC VILA - LA IMPREVISTA

ILUSTRACIÓN

MARC VILA - LA IMPREVISTA



Los contenidos de esta obra están sujetos a una licencia de
Reconocimiento-NoComercial-SinObrasDerivadas 4.0 Interna-
cional. La licencia se puede consultar en:

<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

**Acogimiento a la GUÍA DE
PRÁCTICAS CORRECTAS
DE HIGIENE PARA LOS
ESTABLECIMIENTOS DE
RESTAURACIÓN MÓVILES**

Nombre de la empresa:

Dirección de la razón social:

Teléfono y correo electrónico de la razón social:

Número de registro municipal de la actividad:

Representante de la empresa (nombre, apellidos y DNI):

Manifiesta que se quiere acoger voluntariamente a la
regulación de su actividad de acuerdo con el contenido de esta Guía.

(Firma y fecha)

Índice

NOTA:

Este documento no puede cubrir todas las situaciones.

1. Introducción

9

2. Condiciones de trabajo y de las instalaciones

10

2.1 Diseño y construcción del habitáculo del vehículo	10
2.2 Ventilación e iluminación	11
2.3 El lavamanos y el fregadero	11
2.4 El agua y el hielo	12
2.5 Aguas sucias	12
2.6 Desperdicios y reciclaje	13
2.7 Los animales y las plagas	13

3. Requisitos que tienen que cumplir las personas que preparan o venden alimentos

14

3.1 Formación acreditada	15
3.2 Selección de proveedores	15
3.3 Actuación ante una alerta alimentaria	15
3.4 El almacenaje de alimentos	16
3.5 El control de la temperatura	18
3.6 El control del aceite de la freidora	19
3.7 Antes de iniciar la jornada	20
3.8 Si hay que salir del vehículo	20
3.9 Hábitos de higiene	21

4. La manipulación correcta de los alimentos

22

4.1 Las cuatro normas básicas	23
4.1.1 Lavarse las manos y limpiar	23
4.1.2 Separar	23
4.1.3 Cocer	24
4.1.4 Enfriar	24
4.2 Descongelación de los alimentos	24
4.3 Lavado de frutas y verduras	25
4.3.1 Desinfección de frutas y verduras que se comen crudas y sin pelar	25
4.4 Manipulación y conservación de los huevos	26
4.5 Otras cuestiones a tener en cuenta	27
4.6 Alergias e intolerancias alimentarias	28
4.7 Elaboración de preparaciones de riesgo	29

5. Limpieza y desinfección del equipo y de las instalaciones

30

— Anexos

33

Anexo I.	34	Anexo V.	44
Protocolo de verificación		Alimentos e ingredientes alergénicos de los que se debe informar obligatoriamente	
Anexo II.	36	Pautas para la preparación de alimentos libres de determinados alérgenos o de sustancias que provocan intolerancias alimenticias	45
Cuadro de peligros significativos		Anexo VI.	46
Anexo III.	38	La acidificación del arroz en el sushi y similares	
Mantenimiento y suministros		Anexo VII.	48
Anexo IV.	39	Principales normas de referencia	
Hojas de registro de los autocontroles			



Introducción

Todo lo que está relacionado con la alimentación influye sobre la salud de las personas. Y si de lo que se trata es de preparar alimentos y venderlos, la responsabilidad es trascendental, ya que obligatoriamente hay que garantizar su salubridad.

La seguridad alimentaria es un requisito ineludible y, al mismo tiempo, hacerla evidente es un atributo de calidad. Cuando se preparan y se sirven alimentos en un espacio de dimensiones reducidas, donde conviven estrechamente su preparación, el almacenaje de las materias primas y su venta, la buena praxis se vuelve esencial.

En este documento se indican una serie de pautas que hay que tener en cuenta para preparar y vender alimentos seguros.

Paralelamente, para preparar y vender comida de manera ambulante en vehículos o remolques, el responsable debe ponerse en contacto con el ayuntamiento del municipio donde se quiera realizar esta actividad, para saber qué permisos son necesarios, si se tiene que completar una inspección, qué espacio se puede ocupar en la vía pública, si hay cualquier tarifa aplicable u otras restricciones que puedan ser relevantes.

Si se trata de un grupo de vehículos que se acogen bajo el epígrafe de una determinada actividad ferial o de otro acontecimiento, el organizador de este acontecimiento, en colaboración con los responsables de los diferentes vehículos, tiene que hacer las gestiones indicadas en el párrafo anterior. En cualquier caso, la responsabilidad última recae sobre el titular de la actividad de restauración móvil.

Esta guía se dirige a las personas que trabajan en vehículos utilizados para la preparación y venta de cualquier tipo de comida, incluyendo los alimentos preenvasados (por ejemplo, hamburguesas, perritos calientes, pinchos, café, zumos, churros, patatas fritas...).

Condiciones de trabajo y de las instalaciones

2.1

DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN DEL HABITÁCULO DEL VEHÍCULO

El diseño y la construcción de un vehículo dedicado a la preparación y venta ambulante de alimentos deben ser apropiados para el tipo de productos que tiene que almacenar, preparar y vender: debe disponer del espacio suficiente para realizar estas actividades, así como para contener el equipamiento necesario; tiene que permitir que la instalación y el equipo sean fáciles de limpiar y desinfectar; tiene que poder evitar la entrada de plagas (atención sobre como dejamos el vehículo o remolque si no trabajamos) y la existencia de lugares favorables a su presencia.

La distribución del habitáculo tiene que garantizar un funcionamiento eficaz con relación a la seguridad alimentaria, de manera que se facilite un flujo del producto que evite las contaminaciones cruzadas.

Con esta finalidad hay que distinguir los espacios siguientes:

1. Superficies para manipular alimentos crudos.
2. Superficies para manipular alimentos cocinados.
3. Fregadero/ros para lavar alimentos y utensilios.
4. Instalaciones de almacenaje.
5. Zona de eliminación de residuos.
6. Separación de la cabina del conductor (recomendado).

Las superficies de trabajo y de almacenaje y las zonas adyacentes tienen que ser de materiales resistentes, no absorbentes, fáciles de limpiar y desinfectar.

Las cañerías, los conductos y el cableado tienen que estar dentro o detrás de suelos, paredes y techos o fijados sobre soportes. En cualquier caso, su disposición tiene que permitir una limpieza fácil y evitar la formación de rincones en los que se pueda acumular la suciedad o que faciliten la instalación de plagas.

Antes de diseñar el habitáculo y la distribución del equipamiento, es recomendable que consultes el diseño y los equipos que se quieran instalar con un técnico en seguridad alimentaria.

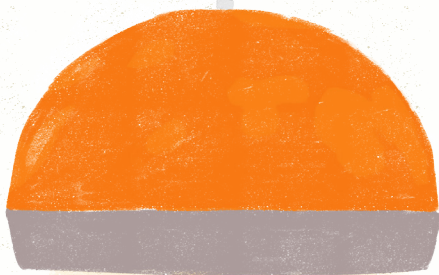


2.2

VENTILACIÓN E ILUMINACIÓN

Tiene que haber ventilación natural o mecánica (campanas extractoras) suficiente para eliminar eficazmente humos y vapores. Hay que evitar que las repisas o los cajones de almacenaje puedan obstruir el flujo de aire.

El vehículo tiene que disponer de suficientes puntos de luz y tienen que tener una intensidad suficiente para iluminar correctamente el habitáculo de preparación de alimentos y el mostrador de venta. Las luces tienen que estar protegidas para evitar que en caso de ruptura puedan contaminar los alimentos y las superficies de trabajo.



2.3

EL LAVAMANOS Y EL FREGADERO

Con la finalidad de evitar contaminaciones cruzadas, es preferible disponer como mínimo de un fregadero para lavar las manos y utensilios y un fregadero para lavar alimentos (o un fregadero compartimentado).

Si sólo se dispone de un fregadero, hay que lavar los alimentos en un recipiente. Los alimentos no pueden permanecer en la misma pila donde se limpian los utensilios o las manos, aunque sí que se pueden limpiar bajo el chorro del grifo.

La pila donde se lavan las manos tiene que ser de accionamiento no manual y tiene que estar equipado con agua caliente y fría, dispensador de jabón líquido, papel de un solo uso y tener al alcance una papelera para tirar este papel. Para evitar contaminaciones cruzadas, hay que ser extremadamente cuidadosos, de manera que no se deben lavar las manos sobre los utensilios que ya se han limpiado.

Después de hacer cualquiera de estos usos, el fregadero tiene que quedar bien limpio -se debe limpiar con jabón- y aclarado. Hay que procurar que el fregadero esté siempre libre de utensilios.

Los fregaderos en los que se lavan los utensilios siempre tienen que estar equipados con agua caliente y fría.

Para reducir riesgos, es preferible que los alimentos se sirvan en platos, vasos y con cubiertos de un solo uso. En caso de usar vajilla reutilizable, hay que tener lavavajillas o recipientes cerrados para trasladar la vajilla sucia hasta el lugar donde se pueda utilizar el lavavajillas.

2.4

EL AGUA Y EL HIELO

Para preparar los alimentos, lavar las manos, lavar las frutas y verduras, lavar los utensilios y limpiar el interior del habitáculo, sólo se puede utilizar agua potable.

El depósito de agua potable tiene que ser de uso exclusivo, identificado claramente como tal, sobre todo si tiene una apertura para llenarlo desde el exterior del vehículo. Tiene que estar hecho de material calificado de apto para este uso, sea de plástico o metálico. Debe tener una capacidad mínima de veinte litros. Esta cantidad se determina atendiendo a que en muchas ocasiones en el lugar donde se instalan los vehículos de restauración móviles no hay suministro de agua potable a través de mangueras, por lo cual para llenar el depósito es preciso llevarlo a peso hasta donde exista un punto de suministro de agua potable. Tiene que ser posible visualizar qué disponibilidad de agua hay.

Se debe cambiar en su totalidad el agua del depósito del vehículo como mínimo cada tres días; antes de llenarlo de nuevo hay que desinfectarlo y aclararlo adecuadamente. Se tiene que poder explicar cómo se limpia y desinfecta el depósito de agua.

El agua del depósito no se puede utilizar para beber. Se puede utilizar para cocinar -por ejemplo, para hervir la pasta-, pero no puede ser un ingrediente del alimento (en una sopa, crema...); en estos casos debe utilizarse agua potable embotellada.

El hielo utilizado para mantener los alimentos frescos o para añadir a los alimentos o a las bebidas se debe obtener a partir de agua potable. Hay que guardarlo en un envase limpio y apto para contener alimentos. El hielo se tiene que dispensar con un utensilio que evite manipularlo con las manos. El hielo que se ha utilizado para mantener los alimentos y las bebidas en frío no se puede utilizar en las bebidas o como componente de los alimentos.

Los contenedores isoterms donde se guarda el hielo tienen que poder drenar. Preferiblemente se deben utilizar acumuladores de frío.

El vehículo tiene que disponer de agua caliente, sea para limpiar los utensilios o las manos. El agua caliente tiene que ser suministrada desde un sistema adecuado y tiene que llegar hasta el fregadero.

2.5

AGUAS SUCIAS

El vehículo tiene que estar equipado con un depósito de aguas sucias claramente identificado y aislado del habitáculo donde se preparan y se venden los alimentos. Este depósito tiene que tener el uso exclusivo de aguas sucias.

El depósito debe ser de un material resistente a la corrosión y no absorbente y ha de tener una superficie lisa y fácil de limpiar, con una apertura de diámetro suficiente para facilitar su lavado y limpieza.

Tiene que tener una capacidad mínima de veinticinco litros. Esta capacidad se establece debido a que en muchas ocasiones el lugar donde se instalan los vehículos de restauración móviles no se tiene acceso a la red de alcantarillado a través de mangueras y es preciso llevar a peso el depósito hasta el punto donde se pueda vaciar. Si el depósito de agua potable es de más de veinte litros, la capacidad del depósito de aguas sucias tiene que ser un 10% superior. Se tiene que poder visualizar qué disponibilidad de espacio para agua sucia hay.

El vaciado del tanque de aguas sucias se ha de hacer exclusivamente en un lugar que esté conectado correctamente a la red de alcantarillado. No se puede vaciar en los sumideros de aguas de lluvia. Es preferible que el ayuntamiento indique el lugar donde se puede hacer el vertido de aguas sucias.

El depósito de aguas sucias hay que vaciarlo como mínimo al finalizar cada jornada y debe limpiarse y desinfectarse como mínimo cada tres días. Se tienen que poder explicar cómo se limpia y se desinfecta este depósito.

2.6

DESPERDICIOS
Y RECICLAJE

El vehículo tiene que tener recipientes de basura suficientes y con tapa de accionamiento no manual para los diferentes tipos de basura. Su acceso tiene que ser fácil por parte de quien prepara y vende los alimentos.

Los desperdicios se han de eliminar –siempre dentro de una bolsa cerrada– en el contenedor público adecuado, nunca en una papelería. A partir del volumen de desperdicios que se prevé que se genere, es recomendable que los municipios señalen específicamente los contenedores donde se puede llevar la basura.

En el exterior del vehículo, debe ponerse también como mínimo un recipiente de basura para los clientes.

Hay que asegurarse que no haya basura o posibles fuentes de contaminación en torno al lugar donde se sitúa el vehículo.

2.7

LOS ANIMALES Y LAS PLAGAS

Se deben aplicar medidas para evitar que los animales domésticos y las plagas (incluidos los pájaros y los insectos) puedan entrar en contacto con los alimentos o con cualquiera de los equipos o de las partes del vehículo implicados en la preparación y venta de alimentos:

- Hay que disponer de un programa de control de plagas y aplicarlo con regularidad. Los plaguicidas, al ser un espacio en el que se elaboran o se venden alimentos, solo los puede aplicar una empresa autorizada.
- Los animales de compañía tampoco pueden estar en el espacio del vehículo donde se manipulan o venden alimentos. Al habitáculo donde se preparan los alimentos sólo puede acceder el personal que trabaja.
- Mientras no se trabaja, hay que colocar barreras físicas en el vehículo o remolque, como ribetes en puertas y otras aperturas, que impidan la entrada de insectos y animales indeseables. Al mismo tiempo, hay que asegurarse que el local donde guarda el vehículo esté incluido dentro de un programa de control de plagas, lo cual debemos indicar expresamente cuando se describa el control de plagas del vehículo o remolque.
- Se tienen que reparar los agujeros y las grietas en paramentos e instalaciones.
- Hay que mantener los sacos y los envases de los alimentos bien cerrados y vigilar que ningún producto toque directamente el suelo, para evitar que pueda acceder algún animal.
- No se debe comer en el habitáculo.
- No se debe tirar basura en lugares inadecuados.
- Hay que evitar que haya zonas con humedades y aguas estancadas.
- Se debe tener un cuidado especial de las zonas de almacenaje y del área de la cafetera: la máquina no se suele mover y desprende calor, de manera que favorece la formación de nidos de insectos.
- Hay que mantener los motores de las máquinas limpios y protegidos.
- Se deben utilizar recipientes cerrados para guardar los residuos.

Requisitos que tienen que cumplir las personas que preparan o venden alimentos

El principal responsable de lo que sucede en un establecimiento alimenticio, como es el caso de un vehículo o remolque donde se preparan o venden alimentos, es el titular (o los titulares) de la actividad, que en el contexto de la seguridad alimentaria se denomina "operador alimentario". El operador alimentario tiene la obligación de aplicar una praxis que le permita controlar y garantizar la seguridad de lo que prepara o vende.

Los contenidos de esta buena praxis, que permite instaurar una sólida base de condiciones y prácticas higiénicas y conseguir un autocontrol correcto, se llaman "prerrequisitos" (requisitos previos que hay que cumplir). Son prerrequisitos:

Mantenimiento de las instalaciones y de los equipamientos.

Control de los subproductos y de los residuos.

Control de plagas y de otros animales indeseables.

Control del agua.

Formación y capacitación del personal en seguridad alimentaria.

Control de proveedores.

Trazabilidad de las materias primas y de los alimentos elaborados.

Control de las temperaturas.

Control de los alérgenos.

Control de la limpieza y desinfección.



3.1

FORMACIÓN ACREDITADA

Para poder trabajar preparando o vendiendo alimentos de manera ambulante en un vehículo, es preciso disponer de un documento que acredite que se ha realizado y superado una formación adecuada en higiene y seguridad de los alimentos.

El titular de la actividad es responsable de que todos sus trabajadores hayan adquirido y puedan acreditar esta formación.

Los documentos que acreditan la formación de cada uno de los trabajadores se tienen que guardar en el vehículo a disposición de la persona que haga el control oficial.

3.2

SELECCIÓN DE PROVEEDORES

Es muy importante seleccionar los proveedores de materias primas y de otros productos alimentarios. Hay que comprobar sus condiciones de transporte y de almacenaje (distinguir si hace falta que sea a temperatura ambiente, en refrigeración o en congelación), la integridad de sus envases y embalajes, las fechas de caducidad y las condiciones de limpieza del medio de transporte o del almacén.

Hay que saber identificar al proveedor de cada uno de los productos que se utilizan. Los proveedores tienen que disponer de registro sanitario o estar autorizados para la venta directa o venta en circuito corto.

Las facturas y albaranes de todos los productos alimentarios han de estar a disposición de los servicios de inspección.

3.3

ACTUACIÓN ANTE UNA ALERTA ALIMENTARIA

El origen de la alerta alimentaria puede ser porque:

1. Un proveedor alerta de que hay un problema con uno de sus productos.
2. Un cliente ha tenido un problema con un producto que se le ha servido.
3. Os dais cuenta de que algún producto que habéis elaborado no es seguro.

¿Qué hay que hacer?

Comprobar si todavía el producto está en la nevera o en el almacén. Si el producto no se ha servido a ningún cliente, hay que identificarlo como producto no apto, almacenarlo separado del resto de productos aptos y devolverlo al proveedor. Deben mantenerse las condiciones de almacenaje que recomienda al fabricante.

En caso de que todavía quede producto elaborado, identificarlo provisionalmente como no apto y almacenarlo separado del resto de productos aptos a la temperatura que le corresponda.

En el anexo II hay un cuadro donde se señalan los peligros más significativos que pueden afectar a los alimentos elaborados.

3.4

EL ALMACENAJE DE ALIMENTOS

Todos los alimentos se han de almacenar de manera que estén protegidos de posibles contaminaciones y que las condiciones ambientales no afecten negativamente a su inocuidad o su aptitud.

Hay que inspeccionar y almacenar inmediatamente todos los productos para evitar que el alimento perecedero esté a temperatura ambiente. Así evitamos romper la cadena de frío y la multiplicación de microorganismos. Hay que tener en cuenta las condiciones de almacenaje que indica el elaborador del producto, tal como se especifica en la etiqueta.

Las zonas de almacenaje tienen que estar separadas de los productos de limpieza y desinfección y de la ropa y de los objetos personales que puedan contaminar los alimentos o las superficies que están en contacto. Los alimentos nunca pueden tocar en el suelo y tienen que mantenerse fuera de la luz directa del sol.

En el momento de la recepción de las materias primas se debe controlar que los envases y embalajes están en condiciones correctas:

- No admitir latas hinchadas o con magulladuras. Una lata hinchada puede ser indicio de una contaminación bacteriana: a causa de una esterilización incorrecta o por la presencia de poros, las bacterias crecen y generan gas, que hincha las latas. La presencia de magulladuras puede favorecer la contaminación química: el óxido de la lata puede entrar en contacto con el alimento cuando se desprende el esmalte del interior por un golpe.
- Es preciso cambiar o retirar los envases y embalajes sucios, rotos o en mal estado. Así se evita la acumulación de suciedad y las contaminaciones microbiológicas y por alérgenos.
- Debemos evitar que los productos queden abiertos para impedir que la suciedad y otros posibles elementos contaminantes exteriores caigan al interior de los alimentos.

En el mostrador no se pueden almacenar productos no envasados o no protegidos fuera de las vitrinas (que, si hace falta, tienen que ser refrigeradas).

La capacidad de almacenaje del vehículo tiene que estar dimensionada para la actividad que se quiera realizar.

Hay que proteger todo el material que se tenga que utilizar en contacto con los alimentos (envases, papel filme y productos fungibles en general). Así se evita contaminar los alimentos a través del material con el que pueda entrar en contacto.

Se tienen que almacenar los recipientes no reutilizables en pilas invertidas (la apertura hacia abajo), para evitar que la superficie que contactará con los alimentos quede expuesta.

Hay que colocar los productos más nuevos detrás o debajo de los más antiguos. Es la rotación de stocks correcta para minimizar la caducidad, de manera que durante la elaboración se coja el producto que se encuentre más a mano. Hay que comprobar periódicamente los tiempos de almacenaje y las fechas de caducidad y evitar el exceso de stock de los productos acabados y de los ingredientes o de las materias primas correspondientes.

Hay que asegurar que los alimentos que tienen que estar refrigerados se encuentran realmente a la temperatura de refrigeración y los congelados, a la de congelación. Las instalaciones de refrigeración o congelación tienen que estar dimensionadas para mantener los alimentos refrigerados o congelados dentro del intervalo de temperatura correspondiente. Se pueden utilizar cajas isotermas portátiles con acumuladores de frío para reforzar la capacidad de almacenaje.

Antes o después del periodo de servicio, los alimentos que necesitan frío para su mantenimiento pueden mantenerse dentro del vehículo, siempre que se tenga la seguridad que los aparatos generadores de frío continuarán en funcionamiento.

Si el vehículo lleva alimentos que necesitan frío para su conservación, los aparatos generadores de frío tienen que garantizar que se mantendrá la temperatura correcta (de refrigeración o de congelación) mientras el vehículo circule o cuando se haga una parada durante el trayecto.

Los alimentos de reposición han de almacenarse en instalaciones legalmente reconocidas, dentro de cámaras, muebles refrigeradores o congeladores, exclusivos para este uso, y su temperatura, limpieza y desinfección han de controlarse adecuadamente.

Los alimentos que no necesitan frío también hay que guardarlos correctamente estibados, en espacios que cumplan los requisitos que se indican en las condiciones de almacenaje (separados de los productos de limpieza, etc.).

La exhibición de los productos debe hacerse de manera que esté protegida de la contaminación y de la exposición directa al sol.



3.5

EL CONTROL DE LA TEMPERATURA

Hay que controlar la temperatura de las neveras y mantener su puerta cerrada. Así se evita romper la cadena de frío. Una de las causas más comunes de las enfermedades transmitidas por alimentos es la conservación y la exposición de los productos a temperaturas inadecuadas durante periodos prolongados. Ello puede dar lugar al crecimiento rápido y sostenido de las bacterias.

Los alimentos refrigerados deben estar a 5 °C o menos y la comida caliente se tiene que mantener a 65 °C o más. Si se tienen productos elaborados por otra empresa, hay que seguir las condiciones de almacenaje que señala al productor.

Debe mantenerse y controlar la temperatura de conservación adecuada durante todo el proceso: recepción, almacenaje, preparación y elaboración, transporte, exposición y venta.

Hay que llevar un registro diario de la temperatura de las neveras y de los congeladores (en el anexo IV se muestran ejemplos de registros). También se tiene que registrar la temperatura de los aparatos que mantienen los alimentos en 65 °C o más.

Los equipos de frío, como neveras y congeladores, y los equipos de mantenimiento en caliente, tienen que disponer de termómetros visibles desde el exterior. Los termómetros fijos utilizados en las unidades que mantienen los alimentos refrigerados o congelados se tienen que colocar en la parte más caliente de la unidad. Los termómetros utilizados para medir la temperatura de los alimentos calientes tienen que ser colocados en la parte más fría de la unidad.



LOS ALIMENTOS REFRIGERADOS DEBEN MANTENERSE A 5 °C O A TEMPERATURAS INFERIORES.

LOS ALIMENTOS QUE SE SIRVEN CALIENTES DEBEN MANTENERSE A 65 °C O A TEMPERATURAS SUPERIORES HASTA EL MOMENTO DEL SERVICIO.

LOS ALIMENTOS CONGELADOS DEBEN MANTENERSE A -18 °C O A TEMPERATURAS INFERIORES.

LOS PRODUCTOS QUE SE COMPRAN ENVASADOS DEBEN MANTENERSE EN LAS CONDICIONES Y TEMPERATURAS INDICADAS EN EL ETIQUETADO.

Tiene que disponer de un termómetro de sonda preciso (± 1 °C de variación) para verificar la temperatura de los alimentos. Hay que asegurar que la sonda del termómetro se limpia y desinfecta antes de cada uso. Es una buena práctica controlar la temperatura de los alimentos calientes o fríos para garantizar que se mantienen en la temperatura adecuada.

Si se utiliza una nevera isoterma de hielo o con acumuladores de frío para ampliar la capacidad de frío, hay que refrigerar previamente los alimentos en un refrigerador y colocarlos en la nevera en el último momento. Se recomienda utilizar placas acumuladoras de frío que se tienen que congelar previamente y

no cubitos, para evitar la formación de agua. Hay que tener un cuidado especial en controlar la temperatura de estas neveras portátiles y abrirlas lo menos posible.

Debe minimizarse el tiempo que los alimentos que precisan refrigeración o mantenerse calientes estén entre los 5 °C y los 65 °C, ya que **entre estas temperaturas (de 5 °C a 65 °C) las bacterias crecen con rapidez. Este rango de temperatura se llama zona de peligro. Hay que preparar solo la cantidad de alimentos que se puede mostrar o almacenar a temperaturas inferiores a 5 °C o superiores a 65 °C.**

3.6

EL CONTROL DEL ACEITE DE LA FREIDORA

Hay que renovar periódicamente el aceite de las freidoras. Con el uso, se forman subproductos de la degradación del aceite (compuestos polares) que pueden provocar enfermedades. Se permite un máximo del 25% de compuestos polares.

Para evitar la formación de estos compuestos, hay que seguir las siguientes indicaciones:

- Renovar periódicamente el aceite de las freidoras.
- Utilizar freidoras diferenciadas según el tipo de alimento (pastelería, carne, pescado o precocinados), siempre que sea posible.
- Filtrar el aceite antes de reutilizarlo, para eliminar los restos de frituras anteriores.
- No calentar el aceite excesivamente (nunca por encima de 180 °C); no debe humear.
- No mezclar diferentes aceites ya que cada uno tiene una temperatura de calentamiento diferente. Se podría quemar uno antes que el otro y, por lo tanto, producir sustancias nocivas.
- Utilizar aceites que resistan temperaturas de fritura, como el aceite de oliva u otros aceites vegetales que contengan ácido oleico.
- Controlar visualmente el estado del aceite. No tiene que ser oscuro, ni viscoso, ni presentar espumas, ya que son signos de alteración. Para conocer el estado del aceite y saber cuándo hay que cambiarlo, también se pueden utilizar tiras reactivas, viscosímetros o equipos que miden la conductividad del aceite.
- Registrar el cambio de aceite de cada freidora para controlar la frecuencia (en el anexo IV hay un ejemplo de hoja de registro).
- Almacenar los aceites y grasas que han servido para cocinar y que quieran eliminarse en recipientes a prueba de escapes y llevarlos al centro de reciclaje o eliminarlos a través de cualquier otro medio que establezca el municipio donde se encuentre el vehículo.

3.7

ANTES DE INICIAR LA JORNADA

Hay que asegurar que...

1. El depósito de agua potable está lleno o que hay la cantidad suficiente.
2. Los aparatos de frío funcionan bien y los acumuladores de frío de las cajas isoterma están congelados.
3. Todos los productos están bien almacenados y sujetos. Las botellas de butano tienen que estar especialmente bien estibadas y sus conexiones tienen que ser absolutamente seguras. Hay que valorar la cantidad de gas que queda en las botellas.
4. El depósito de aguas sucias está vacío.
5. El lavamanos tiene jabón y papel de un solo uso. Hay que asegurar también la disponibilidad de papel de un solo uso para la limpieza, etc.
6. Hay jabón y desinfectante suficientes para limpiar utensilios, equipos y superficies.
7. Los alimentos que no se cocinan o preparan dentro del camión se habrán elaborado en un obrador debidamente autorizado.
8. No cocinar mientras el vehículo circula.

3.8

SI NECESITA SALIR DEL VEHÍCULO MIENTRAS SE ESTA TRABAJANDO

Si es necesario salir del vehículo mientras se está trabajando, para ir al servicio o para adquirir productos de un establecimiento próximo, hay las siguientes opciones:

1. Pedir a otra persona con acreditación para manipular y vender alimentos en vehículos que continúe el servicio.
2. Pedir a una persona sin formación que se quede en el vehículo. En este supuesto, hay que asegurarse de que el equipo de cocina está apagado y que todos los alimentos quedan adecuadamente almacenados. Esta persona no puede preparar ni vender alimentos.
3. Dejar el vehículo cerrado. En este supuesto, hay que asegurar que el equipo de cocina está apagado y de que todos los alimentos quedan adecuadamente almacenados.

3.9

HÁBITOS DE HIGIENE



- **No cocinar o manipular alimentos fuera del vehículo o remolque.**
- No contaminar las superficies que están en contacto con alimentos o los mismos alimentos con el cuerpo o la ropa.
- Evitar el contacto innecesario con alimentos ya preparados para el consumo. No hay que tocar nunca los alimentos elaborados para ser consumidos con las manos desnudas, siempre hay que utilizar algún utensilio que haga de barrera entre la persona y el alimento, como pinzas o papel de uso alimenticio. Se desaconseja el uso de guantes, generan la sensación de protección al usuario, lo que hace que no se lave las manos tanto como debería. Si se utilizan guantes, no deben ser de látex, dado que podría haber consumidores alérgicos a este material.
- Llevar ropa limpia de uso exclusivo para el trabajo. En todo momento hay que ir completamente vestidos y llevar el pelo totalmente tapado, sea con un sombrero, un pañuelo o recogidos con una malla. Ello incluye las barbas.
- Si se tiene alguna herida en las manos o en los brazos, hay que taparla con un apósito impermeable.
- No llevar joyas en las manos o en las muñecas, ya que dificultan la limpieza de las manos y acumulan un gran número de bacterias.
- No llevar lociones o perfumes con olor fuerte, ya que los alimentos absorben los aromas.
- Las uñas de las manos tienen que estar cortas, limpias y sin esmalte. Las uñas acumulan suciedad y bacterias.
- En la zona de preparación y venta de alimentos no se puede comer ni fumar. En la cabina tampoco se puede fumar.
- Evitar estornudar, soplar o toser sobre los alimentos o las superficies que puedan entrar en contacto con los alimentos. No escupir.
- Sólo se puede orinar o defecar en unos servicios adecuados y que dispongan de un lavamanos correctamente equipado (agua caliente, jabón...).
- La persona que sufra una enfermedad contagiosa susceptible de contaminar los alimentos (resfriado, gripe, diarrea, vómitos, dolor de garganta con fiebre, fiebre, infecciones cutáneas...), no puede manipular ni vender alimentos.
- El manipulador de alimentos tiene que notificar al titular de la actividad si sabe o sospecha que padece una enfermedad contagiosa.

La manipulación correcta de los alimentos



4.1

LAS CUATRO NORMAS BÁSICAS

4.1.1

LAVARSE LAS MANOS Y LIMPIAR

El suelo, los animales y las personas pueden tener microorganismos capaces de generar enfermedades de transmisión alimenticia. A través de las manos, de los paños (¡por ello nunca trapos, siempre papel!) y de otros utensilios de cocina, estos microorganismos se pueden esparcir y pueden contaminar los alimentos.

Por eso, hay que seguir las siguientes normas de higiene en lo referente a la limpieza:

- Lavarse las manos antes de empezar a preparar los alimentos, después de manipular alimentos crudos y cada vez que, durante la preparación de las comidas, se manipule basura, dinero, etc.
- Lavarse las manos después de ir al inodoro, estornudar, toser, sonarse, después de tocar animales domésticos y de tocarse el pelo o la barba.
- Limpiar las superficies y los utensilios de cocina antes de utilizarlos y, sobre todo, después de manipular alimentos crudos, como carne, pescado, huevos o pollo.
- Lavar las frutas y las hortalizas, especialmente si se tienen que comer crudas. Se pueden higienizar tal como se describe en el punto 4.3. Otra buena opción es comprar frutas y verduras de

cuarta gama: envasadas, troceadas, limpias y a punto para ser utilizadas.

- Para lavarse las manos, mojarlas con agua caliente, enjabonarlas con un jabón bactericida, fregarlas bien (atención con las uñas), enjuagarlas con agua abundante y secarlas con papel de un solo uso.

4.1.2

SEPARAR

Los alimentos crudos pueden contener microorganismos susceptibles de contaminar los alimentos cocinados o los que se consumen crudos que ya estén limpios.

- Separar siempre los alimentos crudos de los alimentos cocinados y también de los que se consumen crudos y ya están limpios.
- Utilizar utensilios y superficies diferentes (tenedores, cuchillos, de corte, platos, etc.) para manipular alimentos crudos y alimentos cocinados.
- Dentro de la nevera, conservar los alimentos crudos y los cocinados en espacios diferenciados y en recipientes tapados para evitar que se contaminen entre ellos.

4.1.3**COCER:**

La cocción a temperaturas superiores a los 65 °C elimina los microorganismos peligrosos de los alimentos. Si no se llega a la temperatura adecuada los microorganismos sobreviven.

Estas son las normas que hay que seguir con respecto a la cocción:

- Cocinar suficientemente los alimentos, sobre todo la carne, el pollo, las empanadas, los huevos y el pescado.
- Cocinar los alimentos que contienen huevo a una temperatura que alcance como mínimo los 75 °C en el centro del producto.
- Cuajar bien las tortillas.
- Asegurar que los zumos que desprenden los asados de carne y de pollo son claros y no rosados.
- Recalentar bien la comida. Un alimento está lo bastante caliente cuando se tiene que dejar enfriar para poder comerlo. El recalentamiento a 65 °C (como mínimo) elimina los microorganismos que se puedan haber desarrollado durante la conservación.

4.1.4**ENFRIAR**

Algunos microorganismos se multiplican muy rápidamente si la comida se conserva a temperatura ambiente.

- Preparar las comidas con la mínima antelación posible antes de consumirlos y, cuando eso no sea posible, refrigerarlos con inmediatez.
- Distribuir la comida en recipientes para facilitar el enfriamiento.
- Si se elaboran salsas, preparar la cantidad justa que se pueda consumir en dos horas, en caso de que tengan que estar a temperatura ambiente. Las salsas no se deben conservar para otras ocasiones, a no ser que se hayan refrigerado o congelado inmediatamente. Si se quiere mejorar su conservación, añadir unas gotas de vinagre o de limón. Hay que mantener las salsas en el refrigerador hasta el momento de ser consumidas o utilizadas en otras elaboraciones; las comidas elaboradas con las salsas también se tienen que refrigerar.
- Recordar que es preciso utilizar huevo pasteurizado para elaborar mayonesas y similares. Para reducir el riesgo, es recomendable utilizar salsas comerciales.
- Mantener limpios los dosificadores de los dispensadores de salsas.

4.2**DESCONGELACIÓN DE LOS ALIMENTOS**

- Descongelar los alimentos dentro del frigorífico o en el microondas justo antes de prepararlos; no deben descongelarse a temperatura ambiente.
- Separar los productos que se están descongelando del resto de productos y procurar que no go-teen. Así se evitan contaminaciones cruzadas entre productos y no se confunden los productos descongelados con los productos frescos. Para ello, se pueden utilizar recipientes agujereados dentro de recipientes estancos que recojan el líquido originado durante la descongelación y que eviten que entre en contacto con los alimentos.

Se recomienda colocar los productos que se están descongelando en las estanterías inferiores del frigorífico.

- No cocinar los alimentos en descongelación hasta que estén totalmente descongelados. Pueden quedar zonas frías en las que los microorganismos sobrevivan a la cocción.
- Una vez descongelado, cocinar el alimento tan pronto como se pueda, siempre antes de veinticuatro horas. El alimento descongelado tiene una duración corta.

4.3

LAVADO DE FRUTAS Y VERDURAS

- Es recomendable utilizar productos de cuarta gama (limpios, troceados y envasados, listos para el consumo).
- Utilizar superficies de trabajo y utensilios (cuchillos, cepillos, etc.) limpios y secos.
- Antes de lavar las verduras, lavarse bien las manos con agua tibia y jabón.
- Fregar la superficie de las frutas y las verduras bajo el chorro de agua, enteras y con la piel para evitar que, al cortarlas, los microorganismos y otros contaminantes pasen al interior.
- Rechazar las hojas exteriores de la lechuga, la escarola, las coles, las endibias, etc.
- Lavar las lechugas hoja por hoja.
- Utilizar un cepillo para verduras limpio para eliminar la tierra de las setas y para fregar con firmeza los alimentos que tienen una superficie exterior dura o rugosa, como las patatas, los melones y los pepinos.
- Retirar y rechazar las secciones de las frutas y verduras que tienen hongos, heridas, cortes o zonas demasiado maduras estropeadas.
- Lavar las hierbas, como el cilantro, el perejil, el apio y la menta, en manojos pequeños, dándoles vueltas hasta que todas las ramas queden limpias.



4.3.1

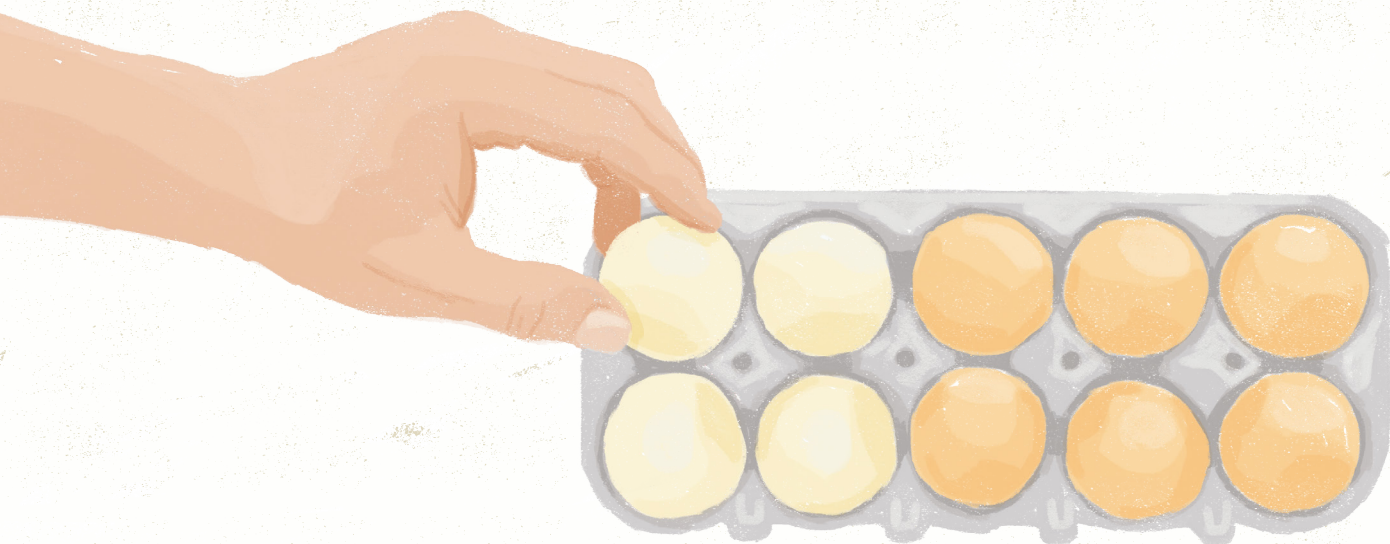
DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS QUE SE COMEN CRUDAS Y SIN PELAR

- Limpiar los vegetales enteros, antes de cortar, bajo el de agua.
- Preparar una solución con un producto desinfectante de uso alimenticio. Debe consultarse la ficha técnica para conocer la cantidad que hay que añadir al agua. Utilizar la dosis indicada para asegurar la desinfección correcta de frutas y verduras y evitar un exceso de producto desinfectante que podría contaminarlos químicamente y alterarlos.
- Sumergir los vegetales completamente en la solución durante cinco minutos. El tiempo no tiene que ser inferior al indicado para asegurar una desinfección correcta. Tampoco puede ser superior, ya que el desinfectante se evapora y el alimento podría volver a contaminarse.
- Aclarar los vegetales con agua corriente abundante. Así eliminamos los restos del producto desinfectante.
- Escurrir los vegetales y eliminar toda el agua posible. Si se mantienen con agua, los microorganismos pueden volver a contaminar fácilmente el alimento.
- Una vez desinfectados, los vegetales se pueden cortar y consumir inmediatamente o bien mantenerlos en refrigeración.

4.4

MANIPULACIÓN Y
CONSERVACIÓN DE LOS HUEVOS

- Los huevos tienen que tener la cáscara limpia, entera y sin signos de humedad. La cáscara sucia puede contener gérmenes y contaminar el interior del huevo y de los otros alimentos con los que esté en contacto.
- Se tienen que mantener en un lugar fresco, seco y a temperatura constante, es decir, en el refrigerador. Los cambios de temperatura provocan condensaciones sobre la cáscara y esta humedad facilita la multiplicación de gérmenes, la desintegración de la barrera protectora del huevo y, por lo tanto, su contaminación.
- Se tienen que guardar separados del resto de alimentos, en un recipiente que haga de huevera. La huevera sirve para mantener los huevos en un espacio seco y fresco y también para dificultar las contaminaciones cruzadas con otros alimentos.
- No lavar los huevos; es una práctica innecesaria que puede facilitar la contaminación.
- No utilizar huevos que hayan sobrepasado la fecha de consumo preferente. El frescor de los huevos es un atributo de calidad y seguridad.
- Antes y después de manipular huevos hay que lavarse las manos.
- Limpiar los utensilios que hayan estado en contacto con huevos o con productos que contengan huevo después de usarlos.
- No cascar el huevo en el mismo recipiente donde después se tiene que batir, ni separar la clara de la yema con la cáscara del huevo. Al cascar el huevo, se puede contaminar el recipiente y el huevo con los gérmenes de la cáscara.
- Una vez cascado el huevo, comprobar que no desprenda olores anormales y que la transparencia de la clara sea la adecuada. La presencia de estos signos puede hacer sospechar que haya un posible crecimiento bacteriano, y en este caso habría que desecharlo.
- Cocinar los platos que contienen huevo hasta una temperatura de 75 °C en el centro del producto. Recordar que hay que cuajar bien las tortillas. Una cocción insuficiente no garantiza la eliminación de los gérmenes.
- No está permitida la elaboración de salsas con huevo crudo



4.5

OTRAS CUESTIONES
A TENER EN CUENTA

- Servir los condimentos en paquetes individuales o en recipientes con dosificador. Hay que mantener los dosificadores limpios.
- No chamuscar la comida que se hace a la brasa o a la plancha porque favorecería la formación de hidrocarburos aromáticos policíclicos (HAP), entre los cuales están los benzopirenos.
- Los HAP son sustancias que pueden ser cancerígenas y que se forman cuando se cocinan los alimentos en la llama. Para evitarlo, hay que dejar una buena distancia entre la brasa y el alimento y controlar el tiempo de cocción.
- Al cocinar, no mezclar la carne cruda con la carne cocinada; hay que esperar que toda esté hecha para rellenar nuevamente la parrilla o la plancha con carne cruda. Si la plancha es lo bastante grande, se puede poner la carne cruda en una zona diferente de la que ya está cocinada.
- No colocar la carne cocinada en las mismas bandejas donde había la carne cruda, ni tampoco utilizar los mismos utensilios para una carne y para la otra.
- Preparar en el último momento las ensaladas variadas que llevan vegetales crudos y pasta, queso, embutidos, etc. Mezclar ingredientes crudos y cocidos con antelación y a temperatura ambiente favorece la contaminación.
- Evitar la elaboración de salsas que lleven huevo. Las salsas comerciales han recibido un tratamiento de esterilización que garantiza la salubridad. Hay que tener en cuenta que una vez abierto el envase, se tiene que consumir en un espacio breve de tiempo ya que puede contaminarse.
- Conservar en frío hasta el último momento (en 5 °C o menos) los postres lácticos y los que están hechos con huevo: crema, flan, queso tierno, nata, tiramisú, etc.

4.6

ALERGIAS E
INTOLERANCIAS
ALIMENTARIAS

Hay que proporcionar a los clientes que lo soliciten información sobre los ingredientes de los platos o bebidas que se sirven que pueden causar alergias o intolerancias. Los alimentos e ingredientes alergénicos de los que hay que informar obligatoriamente se relacionan en el anexo IV.

La información se puede facilitar de varias maneras:

- Detallando por escrito los alérgenos que contiene cada producto de manera clara y visible (carteles, etiquetas, pizarras, cartas, etc.).
- Colocando carteles en la zona donde se venden los alimentos que indiquen como obtener esa información: mediante documentación que el consumidor pueda consultar o bien oralmente, con explicaciones por parte del personal del establecimiento.

Se permite informar oralmente, siempre que la información:

- Pueda ser suministrada fácilmente antes de finalizar la compra, ya sea por parte del personal del establecimiento o a través de medios alternativos que no comporten un coste adicional para el consumidor.
- Esté recogida en soporte papel o en formato electrónico en el establecimiento y sea fácilmente accesible, tanto para el personal como para las autoridades de control o para los consumidores que la soliciten.
(Véase el ejemplo de registro del anexo IV)

Dado que la diversidad de productos que se elaboran es reducida, tiene que ser sencillo que la información esté actualizada. Hay que repasar periódicamente las etiquetas de los productos preparados o de las materias primas, sobre todo si se cambia de proveedores, ya que puede haber cambios de ingredientes (también puede haberlos si no se cambia de proveedor).



QUIEN PREPARA Y VENDE ALIMENTOS (SEA EL PROPIETARIO, SEA EL PERSONAL) TIENE QUE CONOCER LOS INGREDIENTES DE LOS PLATOS Y LOS TIENE QUE SABER IDENTIFICAR.

NO SE PUEDE ALEGAR DESCONOCIMIENTO DE LOS COMPONENTES DE LOS PLATOS QUE SE OFRECEN QUE PUEDAN PROVOCAR ALERGIAS O INTOLERANCIAS.

LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS PARA PERSONAS ALÉRGICAS O INTOLERANTES REQUIERE SEGUIR UNAS BUENAS PRÁCTICAS QUE GARANTICEN LA AUSENCIA DE CONTAMINACIÓN CRUZADA Y QUE EVITEN EL RIESGO DE QUE LAS PERSONAS SENSIBLES DESARROLLEN UNA REACCIÓN ADVERSA.

Estas buenas prácticas se detallan al anexo V.

4.7

ELABORACIÓN DE PREPARACIONES DE RIESGO

Hay que extremar las medidas de higiene en las preparaciones de riesgo, como sushi, carpacho y cualquier producto con carne o pescado crudos (por ejemplo, boquerones en vinagre), para evitar la transmisión de enfermedades.

Estos platos están elaborados con alimentos crudos y no reciben ningún tratamiento culinario posterior que tenga la capacidad de eliminar los microorganismos patógenos o parásitos que pueda haber, (por ejemplo, el Anisakis) de manera que se pueden transmitir a las personas que los consumen. Debemos tener en cuenta que las contaminaciones que pueden sufrir estos productos no se detectan ni por el gusto ni por el olor y los alimentos pueden tener un aspecto normal.

- Comprar materias primas de proveedores de confianza y autorizados.
- Asegurarse que las materias primas crudas que se adquieren se hayan transportado en condiciones higiénicas adecuadas, bien protegidas y separadas las unas de las otras para evitar la contaminación cruzada. En el caso de la comida refrigerada o congelada, hay que asegurarse que se ha transportado a la temperatura adecuada. Los productos congelados tienen que llevar la información de la fecha de congelación.
- Lavarse las manos antes de empezar a manipular los alimentos que se tienen que consumir crudos.
- Utilizar cuchillos, utensilios y superficies de trabajo específicos para la manipulación de la comida cruda y para la manipulación de la comida lista para consumir en crudo. Es importante asegurar que los alimentos crudos se manipulen separadamente de los otros ingredientes listos para consumir, incluidos los ya cocinados (pollo, huevos, verduras) para minimizar el riesgo de contaminación cruzada.
- Todos los utensilios que se utilicen deben de estar limpios y desinfectados antes de empezar la jornada de trabajo para minimizar el riesgo de contaminación bacteriana. Se tienen que limpiar también periódicamente a lo largo de la jornada para eliminar restos de productos.
- Hay que limpiar las superficies y los utensilios después de cada uso, especialmente si después se tienen que preparar alimentos que no se cocinan (por ejemplo, pescado crudo y pollo cocinado).

PARA DESTRUIR LOS PARÁSITOS QUE PUEDA HABER, TODOS LOS PRODUCTOS DE LA PESCA QUE SE CONSUMAN CRUDOS SE TIENEN QUE CONGELAR PREVIAMENTE A:

-20 °C DURANTE UN PERIODO MÍNIMO DE 24 HORAS

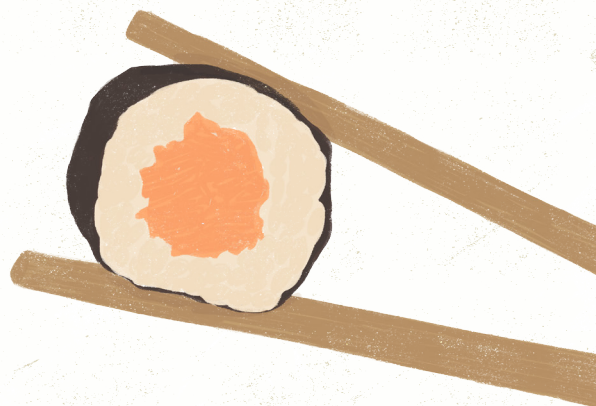
O

-35 °C DURANTE UN PERIODO MÍNIMO DE 15 HORAS

No hay que hacer el tratamiento por congelación de los productos de la pesca que se compren ya previamente congelados a las temperaturas mencionadas.

Para mejorar la conservación del arroz del sushi y similares, se puede adobar con vinagre. La clave es prepararlo y servirlo inmediatamente.

(Véanse las recomendaciones para acidificar el arroz en el anexo VI.)



Limpieza y desinfección del equipo y de las instalaciones

El vehículo se tiene que mantener en un nivel de limpieza y de orden altísimo. No puede haber acumulación de basura o de material reciclado (excepto en los contenedores apropiados), residuos de alimentos, suciedad, grasa o cualquier otra materia visible.

Todos los utensilios y el equipo se tienen que mantener y limpiar sistemáticamente para evitar la acumulación de residuos de alimentos y suciedad.

Todos los utensilios para servir comida y bebida tienen que estar en buenas condiciones de limpieza antes de cada uso. **Se recomienda utilizar utillaje de un solo uso.**

Las superficies de trabajo, los mostradores, los equipos que están en contacto con los alimentos y los aparatos y dispositivos de almacenamiento se tienen que mantener en condiciones limpias e higiénicas para reducir la probabilidad de contaminar los alimentos.

Como mínimo, hay que hacer una limpieza a fondo al día de las zonas de preparación y venta de alimentos.

Los detergentes y desinfectantes que se utilicen tienen que ser aptos para establecimientos alimenticios.

Para limpiar, primero hay que retirar la basura y los restos de alimentos y a continuación aplicar el detergente o desinfectante en la concentración que indica el fabricante. Los desinfectantes de cloro en la dilución correcta son una buena opción.

Los productos de limpieza y desinfección tienen que estar en sus envases originales y debidamente etiquetados, para imposibilitar cualquier error. Hay que guardarlos alejados de los alimentos para evitar el riesgo de contaminación.

Se recomienda planificar bien la limpieza y desinfección:

Véase un ejemplo de registro en el anexo IV.

1. Tener en cuenta los equipos y utensilios que utilizamos en la limpieza y desinfección (estropajos y bayetas, escobas, cubos y palos de fregar, papel...).
2. Hacer una relación de productos para la limpieza y desinfección que aplicamos.
3. Pensar qué hay que limpiar y con qué frecuencia:
 - Superficies de trabajo, estanterías, suelos, paredes y techos.
 - Maquinaria de cocina (fogones, hornos, etc.).
 - Pequeña maquinaria y utensilios de trabajo (de corte, cuchillos, etc.).
 - Campana extractora.
 - Armarios y utensilios de limpieza.
 - Neveras y congeladores.
 - Cubos de basura.

Hay que establecer la frecuencia de la limpieza y desinfección de cada elemento, que tiene que estar definida según su uso.

4. Describir como se hace la limpieza.
5. Hay que limpiar los cubos de basura o contenedores de residuos con agua caliente y posteriormente desinfectarlos. Se tienen que limpiar aprovechando el momento del vaciado y la retirada de las bolsas de residuos. Una vez limpios, hay que colocar una bolsa nueva.
6. Controlar el almacenaje, la limpieza y la sustitución de los utensilios y de los productos de limpieza. Los estropajos, las bayetas, los palos de fregar y los cubos hay que limpiarlos después de usarlos y desinfectarlos diariamente. Se tienen que sustituir antes de que estén en mal estado. Los utensilios de limpieza se deben almacenar separados de las zonas en las que se manipulan o guardan alimentos.
7. Hay que llevar un control visual de la limpieza y desinfección de los locales, las instalaciones, los equipos, los utensilios y las superficies: cada día que se trabaje.
8. Se debe realizar un control del mantenimiento y funcionamiento de instalaciones, equipos y utensilios: cada día que se trabaje.





Anexos

Anexo I

PROTOCOLO DE VERIFICACIÓN

Este protocolo de verificación está diseñado como resumen de las cuestiones claves para los operadores de los vehículos móviles en que se preparan y venden alimentos. Estos requisitos se basan mayoritariamente en las normas de seguridad alimentaria.

VERIFICACIÓN DE ESTRUCTURAS Y EQUIPOS

- | | |
|---|---|
| 1. El diseño y la distribución del habitáculo del vehículo es apropiado para el uso previsto. | jabón líquido, toallas de un solo uso y agua caliente, que permite lavarse las manos correctamente. |
| 2. La ventilación –natural o forzada– es suficiente para eliminar los vapores y humos. | 10. El vehículo dispone de un suministro de agua potable adecuado (la capacidad mínima del depósito tiene que ser de veinte litros). |
| 3. Los materiales y el mantenimiento de las estructuras (paredes, suelo, techo, iluminación) son adecuados (fáciles de limpiar). | <i>Nota: suministro adecuado de agua significa suficiente agua potable para asegurar que se puedan lavar las manos y los utensilios de manera efectiva.</i> |
| 4. Las estructuras y los equipos para el almacenaje y la exposición de los alimentos (con temperatura regulada y no regulada) son adecuados y tienen una capacidad suficiente. | 11. Hay un fregadero para lavar los alimentos y utensilios con agua caliente y fría. Si sirve también para lavarse las manos, tiene que ser de accionamiento no manual. |
| 5. Las superficies de trabajo, los utensilios y los equipos que están en contacto con los alimentos son adecuados (lisos, resistentes y fáciles de limpiar) y suficientes. | 12. Los utensilios para la gestión de residuos (sólidos orgánicos, aceites...) son adecuados y están limpios y tapados. Los residuos se eliminan con una frecuencia suficiente, de manera que no haya un cúmulo de desperdicios que sobrepase la capacidad del contenedor. |
| 6. Los vehículos y los equipos se encuentran en un buen estado de conservación y funcionamiento. | 13. El vehículo dispone de un depósito de aguas residuales bien dimensionado (la capacidad mínima es de veinticinco litros; si el depósito de agua potable tiene más de veinte litros, la capacidad del depósito de agua residual es un 10% superior). |
| 7. El diseño de armarios y mostradores facilita la limpieza por debajo y detrás, no hay rincones difíciles de limpiar. | 14. Hay un extintor adecuado y una manta ignífuga y el personal sabe utilizarlos. |
| 8. Se dispone de agua caliente y fría en cantidad suficiente para lavar las manos y los utensilios. | |
| 9. Hay un lavamanos –o un fregadero– de accionamiento no manual, con | |

VERIFICACIÓN DE PROCESOS

- 1.** Los proveedores de materias primas disponen de registro sanitario o municipal o de permiso para la venta directa.
- 2.** El transporte, la recepción y el almacenaje de los productos (estiba, protección, temperatura, higiene) son adecuados.
- 3.** Los alimentos listos para el consumo que se mantienen calientes están a 65 °C o más.
- 4.** Las neveras están a una temperatura igual o inferior a 5 °C y disponen de termómetro.
- 5.** Los congeladores están a una temperatura igual o inferior a -18 °C y disponen de termómetro.
- 6.** La higiene de las instalaciones, los utensilios y la maquinaria, así como el uso de productos y utensilios de limpieza y desinfección, son adecuados.
- 7.** Ausencia de plagas: las aperturas están protegidas (cuándo el vehículo o remolque está sin actividad) para minimizar la entrada de polvo, plagas y otros contaminantes.
- 8.** La higiene de los manipuladores y de las manipulaciones minimizan la contaminación.
- 9.** Los manipuladores de alimentos conocen sus obligaciones en relación a su estado de salud y a la manipulación.

ción de alimentos.

10. Se utiliza ropa limpia y de uso exclusivo.

11. Ausencia de trapos.

12. Los productos de limpieza se mantienen aislados de las zonas de manipulación de alimentos.

13. El mantenimiento de los alimentos durante el proceso de manipulación es correcto.

14. Los alimentos congelados se descongelan en la nevera o en el microondas.

15. El enfriamiento de los alimentos cocinados –si no se sirven calientes– se hace de manera rápida.

16. El recalentamiento se hace de manera rápida y por encima de los 65 °C o más.

17. Hay un termómetro tipo sonda de precisión para medir la temperatura de los alimentos preparados y de los que están listos para servirse.

18. Los alimentos crudos se gestionan de manera que no contaminen los alimentos listos para el consumo.

19. Los utensilios que se utilizan para los alimentos crudos son diferentes de los utilizados para

los alimentos cocinados (cuchillos...).

20. Frutas y verduras se limpian de manera efectiva.

21. La manipulación de los productos de la pesca destinados al consumo en crudo o semicrudo es adecuada (prevención de infestación por larvas de Anisakis).

22. La manipulación de huevos frescos y derivados se hace de forma adecuada.

23. El almacenaje y el uso de aditivos es correcto (están autorizados, se usan en la dosis adecuada y se tienen en cuenta cuando elaboramos la lista de ingredientes).

24. La utilización de los aceites de freír se hace de forma adecuada.

25. La elaboración y el mantenimiento del hielo se hace de forma adecuada.

26. Se dispone de la ficha de cada plato donde se indica si hay presencia de ingredientes alergénicos.

27. Los consumidores reciben información adecuada sobre la comida que se vende y su relación con alergias e intolerancias.

VERIFICACIÓN DE LOS AUTOCONTROLES BASADOS EN LOS PRERREQUISITOS

1. Los depósitos de agua potable se vacían y desinfectan como mínimo una vez cada tres días.

2. Los depósitos de aguas sucias se vacían diariamente y se desinfectan cada tres días.

3. Se aplica una limpieza y desinfección correctas y adaptadas a la actividad. Se expone con claridad cómo se hace la limpieza y desinfección.

4. El vehículo está libre de plagas; se comprueba de manera sistemática que se mantenga así.

5. Las personas que trabajan en el vehículo tienen una formación suficiente para la restauración ambulante; o una formación de un nivel más alto, acreditada por estudios en escuelas de hostelería homologadas, etc.; o pueden acreditar una amplia experiencia en restauración. La formación es continua.

6. Se puede comprobar con rapidez quiénes son los proveedores de los diferentes productos. Todos los proveedores disponen de registro sanitario o municipal o están autorizados para la venta directa.

7. Se realizan anotaciones diarias de las temperaturas (refrigeración, congelación, calentadores).

Anexo II

CUADRO DE PELIGROS SIGNIFICATIVOS

PELIGROS BIOLÓGICOS

BACTERIAS Y TOXINAS BACTERIANAS

E. coli O157:H7 y otros E. coli	Carne, pollo, productos lácteos elaborados con leche cruda, zumo de manzana, semillas germinadas, hortalizas, ensaladas, agua no tratada.
Staphylococcus aureus	Alimentos muy manipulados, por falta de higiene en las manipulaciones (ensaladas, bocadillos, carnes cocinadas...).
Clostridium prefringens	Carne cocinada, salsas, caldos, sopas.
Clostridium botulinum	Conservas, alimentos envasados al vacío o en atmósferas modificadas.
Bacillus cereus	Arroz, pasta cocida, fórmulas líquidas para bebés.
Listeria monocytogenes	Alimentos listos para consumir, principalmente refrigerados.
Streptococcus spp.	Alimentos muy manipulados, por falta de higiene en las manipulaciones y falta de refrigeración (ensaladas, helados, cremas, huevos...).
Salmonella	Huevos, carnes, lácteos no tratados térmicamente, semillas germinadas, fruta, hortalizas, chocolate.
Campylobacter	Carne de ave, lácteos elaborados con leche cruda.
Vibrio spp.	Pescado y marisco.
Shigella spp.	Carnes, lácteos no pasteurizados, semillas germinadas, fruta, hortalizas.
Yersinia enterocolitica	Carne de porcino.

VIRUS

Virus de la hepatitis A	Ensaladas, fruta, zumos, y bocadillos.
Rotavirus	Ensaladas y fruta contaminada por el manipulador.
Norovirus	Agua.

PROTOZOOS

Cryptosporidium parvum	Ensaladas, zumos de fruta contaminadas por el manipulador o con aguas fecales.
Toxoplasma	Carne poco cocinada, fruta, vegetales.

HELMINTS

Taenia saginata Taenia solium	Ternera y cerdo poco cocinados, cualquier alimento contaminado por un manipulador con presencia de huevos en las heces.
Trichinella	Carne de jabalí.
Echinococcus spp	Carne poco cocinada.
Anisakis	Pescado crudo que no ha sido congelado.

MICOTOXINAS

Aflatoxinas Ocratoxina A Patulina Fumonisin Zearalenona	Cereales y derivados, frutos secos, higos secos, café, zumos de fruta.
--	--

PELIGROS QUÍMICOS

Contaminantes ambientales	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables.
----------------------------------	---

Productos fitosanitarios, medicamentos veterinarios y desinfectantes	
---	--

Tóxicos naturales presentes en los alimentos	Setas no comestibles.
---	-----------------------

Compuestos del procesado de los alimentos	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
--	--

Aditivos no autorizados	Aceites demasiado recalentados, alimentos obtenidos de establecimientos no fiables.
--------------------------------	---

Alérgenos	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables
------------------	--

PELIGROS FÍSICOS

Radionucleidos	Alimentos obtenidos de establecimientos no fiables.
-----------------------	---

Fragmentos de material de envasado o embalaje, o bien de la maquinaria utilizada para la producción del alimento (vidrio, metal, plástico...)	Cualquier alimento.
--	---------------------

Cuerpos extraños que pueden acompañar las materias primas (piedras, huesos, ramas...)	Cualquier alimento.
--	---------------------

Anexo III

MANTENIMIENTO DEL VEHÍCULO Y SUMINISTROS

El vehículo, sus accesorios y el equipo se tienen que mantener limpios y en buen estado de reparación y funcionamiento: libres de polvo, vapores, humos, malos olores y otros contaminantes. Hay que tener un cuidado especial con el mantenimiento de las conexiones de las bombonas de gas.

El titular de la actividad debe asegurar siempre y sin excepción que el suministro de electricidad es suficiente para mantener los alimentos calientes o fríos y para calentar el agua con medios propios (generador eléctrico, baterías, conexión a la red, energías renovables o combinaciones de estas opciones). La instalación eléctrica y de los utensilios y los aparatos relacionados con el suministro eléctrico o de energía, tiene que ser realizada por una persona que pueda acreditar su capacitación en este campo.

La instalación de gas la tiene que hacer una persona que tenga la licencia correspondiente y que cumpla con las disposiciones pertinentes. Cualquier modificación de esta instalación la tiene que realizar una persona cualificada.

El vehículo ha de disponer de un extintor de incendios homologado y de una manta ignífuga fácilmente accesibles. El personal tiene que saber reaccionar y extinguir incendios pequeños. El extintor tiene que ser adecuado para tratar el tipo de materiales combustibles que hay en el vehículo y tiene que tener bastante capacidad para extinguir pequeños incendios. El equipo de seguridad contra incendios tiene que estar siempre en disposición de funcionar correctamente.

Anexo IV

HOJAS DE REGISTRO DE LOS AUTOCONTROLES

CAMBIO DE ACEITE FREIDORAS

MES:

	FREIDORA 1; OBSERVACIONES	FREIDORA 2; OBSERVACIONES
Semana 1		
Semana 2		
Semana 3		
Semana 4		

CAMBIO DE ACEITE FREIDORAS

MES:

	FREIDORA 1; OBSERVACIONES	FREIDORA 2; OBSERVACIONES
Semana 1		
Semana 2		
Semana 3		
Semana 4		

REGISTRO DE CONTROL DE TEMPERATURAS

MES:

EQUIPO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10

EQUIPO	11	12	12	14	15	16	17	18	19	20

EQUIPO	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

LISTA ACTUALIZADA DE LOS PRODUCTOS ALIMENTARIOS SERVIDOS O VENDIDOS EN EL VEHÍCULO QUE CONTIENEN ALÉRGENOS

FECHA:

SUSTANCIAS QUE PUEDEN PROVOCAR ALERGIAS	ALIMENTO/ PLATO	ALIMENTO/ PLATO	ALIMENTO/ PLATO	ALIMENTO/ PLATO
Cereales con gluten				
Crustáceos				
Huevos				
Pescado				
Cacahuetes				
Soja				
Leche y lactosa				
Frutos secos				
Moluscos				
Mostaza				
Dióxido de azufre/ sulfitos				
Granos de sésamo				
Altramuces				
Apio				

PLAN DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

SUPERFICIES Y EQUIPOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	CÓMO SE LIMPIAN Y DESINFECTAN: PRODUC- TO UTILIZADO/ SE APLICA/ FRECUENCIA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

Anexo V

ALIMENTOS E INGREDIENTES ALERGÉNICOS DE LOS CUALES HAY QUE INFORMAR OBLIGATORIAMENTE

La información sobre si los alimentos que se preparan tienen algún componente que pertenezca a los grupos que a continuación se señalan, debe estar a disposición del personal del vehículo o remolque, de las personas consumidoras que la soliciten y también de las autoridades de control.

- 1. Cereales que contengan gluten y productos derivados.** El gluten se puede encontrar en alimentos que contienen harina o almidones de algunos cereales (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados: pan, pasta, pan rallado, galletas, pastelería, salsas, sopas, productos cárnicos, embutidos, pizzas, croquetas, seitán (preparado hecho con gluten de trigo) ...
- 2. Crustáceos y productos elaborados con todas las especies de crustáceos** (gambas, cigalas, langostinos, cangrejos, langosta, bogavante, etc.). Se pueden encontrar en las sopas, en las salsas, en las cremas...
- 3. Pescado y productos elaborados con pescado:** salsas de pescado, condimentos preparados, caldos, pastillas para el caldo, pizzas, croquetas, surimi...
- 4. Huevos y productos elaborados con huevo de cualquier especie** (gallina, codorniz, pato, etc.) **y con los productos derivados del huevo** (albúmina, clara de huevo, lecitina de huevo...). Se pueden encontrar en los productos de pastelería, pasta, platos preparados, productos cárnicos, salsas, condimentos, caramelos, flanes, helados, algunos quesos, sopas...
- 5. Soja y productos elaborados con soja:** además de la salsa de soja, se pueden encontrar en otros tipos de salsas y en algunos productos como condimentos, postres, helados y productos cárnicos. Productos derivados de la soja (aislados de proteína de soja, concentrados de proteína de soja, lecitina de soja), que se utilizan como ingredientes en numerosos platos y también en el chocolate. Son derivados de la soja el tofu, el miso y el tempeh.
- 6. Leche (de vaca, cabra, oveja, búfala...) y derivados, incluida la lactosa.** Se incluyen los productos lácteos (mantequilla, queso, yogures, crema de leche, flanes, natillas, helados, etc.). Se pueden encontrar en una amplia variedad de alimentos: postres, embutidos, salsas, panes, chocolates, croquetas, sopas...
- 7. Cacahuets y productos derivados (mantequilla, harina y aceite de cacahuete).** Se pueden encontrar en las salsas y los condimentos preparados, en las galletas, en los chocolates...
- 8. Frutos secos (almendras, avellanas, nuevos, anacardos, pacanas, nueces del Brasil, pistachos, nueces de macadamia, etc.) y productos derivados.** Se encuentran en el mazapán, en el praliné, en el chocolate, en los turrone, en las salsas preparadas, en los condimentos...
- 9. Apio y productos derivados (incluye toda la planta, las semillas y las raíces).**
- 10. Mostaza y productos derivados (incluye toda la planta y las semillas).** Se puede encontrar en los panes, en los condimentos preparados, en las salsas, en las sopas, en los productos cárnicos, en los productos marinados...
- 11. Sésamo y productos elaborados con sésamo (granos, brotes, pastas, aceite de sésamo...).** Se puede encontrar en los panes, en las ensaladas, en las salsas, en el humus, en los falafels, en la tahina...
- 12. Dióxido de azufre y sulfitos en cantidades superiores a 10 mg/kg.** Se utilizan como conservantes en crustáceos, frutas desecadas, productos cárnicos, refrescos, zumos y conservas vegetales, vino, cerveza, vinagre, sidra, salsas de mostaza...
- 13. Altramuces y derivados (semillas y harina de altramuces).** Se pueden encontrar en algunos panes, pasteles, pastas, harinas...
- 14. Moluscos (mejillones, almejas, ostras, berberechos, sepías, calamares, pulpos, caracoles de mar, etc.) y derivados.** Se pueden encontrar en cremas, salsas, platos preparados...

PAUTAS PARA LA PREPARACIÓN DE ALIMENTOS LIBRES DE DETERMINADOS ALERGÓGENOS O DE SUSTANCIAS QUE PROVOCAN INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS

- 1.** Almacenar las materias primas destinadas a menús especiales separadas del resto, bien etiquetadas y en las estanterías superiores. Las estanterías superiores siempre son las más seguras; en las de debajo puede caer suciedad y partículas procedentes de los estantes superiores.
- 2.** Elaborar primero los menús especiales y utilizar ropa y delantales limpios. El ambiente de la zona de manipulación y la ropa pueden tener restos de alérgenos que contaminarían los productos.
- 3.** Si se utilizan guantes, evitar el látex; tienen que ser guantes de vinilo o nitrilo.
- 4.** No utilizar ningún alimento elaborado que no esté envasado y etiquetado.
- 5.** Los alimentos abiertos, como pueden ser las harinas, pueden volver a contaminarse con alérgenos fácilmente.
- 6.** Para una buena gestión de los alérgenos, es básico conocer los ingredientes de cada producto.
- 7.** Los utensilios, la maquinaria y las superficies tienen que estar perfectamente limpios y desinfectados antes de empezar la preparación de los menús especiales.
- 8.** No manipular otro tipo de alimentos durante la preparación. Utilizar recipientes para la sal y las especias en los que no se tenga que introducir la mano. Con las manos se pueden transferir restos de otros alimentos.
- 9.** Utilizar aceite nuevo o de uso exclusivo para freír los alimentos de los menús especiales. Los restos de frituras anteriores pueden contener alérgenos.
- 10.** Una vez elaborado el menú especial, mantener-lo protegido e identificado (por ejemplo: «Libre de...»). No se deben tener los alimentos especiales y los normales juntos en armarios calientes o baños María ya que se pueden transmitir alérgenos a través de los vapores.
- 11.** No servir nunca a una persona alérgica una comida de la que simplemente se ha retirado el alimento que causa la alergia, pueden quedar restos microscópicos.
- 12.** Elaborar únicamente aquellos menús y platos especiales verificados como aptos para el tipo de alergia en cuestión. No hay que cambiar de ingredientes ni de proveedores. Según la marca, un mismo alimento puede contener ingredientes alérgenos o no.
- 13.** Revisar frecuentemente las etiquetas de los alimentos envasados, dado que los ingredientes de un alimento pueden variar a pesar de ser de la misma marca y fabricante de siempre, y puede aparecer un nuevo ingrediente alérgeno.

MÁS INFORMACIÓN EN:

Guía breve de información alimentaria en relación con los establecimientos de restauración, los alimentos no envasados y los envasados en el lugar de venta (En catalán)

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Publicacio/eines_i_recursos/Material_divulgatiu/Material_per_a_al_lergics_i_intolerant/guia_alimentaria.pdf

Los alérgenos alimentarios en la restauración colectiva

http://acsa.gencat.cat/web/.content/Documents/eines_i_recursos/allergiescatala.pdf

Anexo VI

LA ACIDIFICACIÓN DEL ARROZ EN EL SUSHI Y SIMILARES

Hablamos de sushi en general para referirnos a los platos elaborados con arroz cocido prensado (sazonado normalmente con vinagre), acompañado de otros ingredientes, como pescado o marisco crudo o en vinagre, verduras, huevo, etc., y envuelto o no con algún tipo de alga.

El arroz para la preparación de sushi se manipula mejor a temperatura ambiente, que es la más favorable para el crecimiento de microorganismos patógenos si no se acidifica adecuadamente. Además, muchos consumidores prefieren comer sushi a temperatura ambiente, lo cual hace que en muchos casos no se refrigieren los productos una vez preparados.

La adición de vinagre en el arroz produce una acidificación que dificulta el crecimiento de microorganismos patógenos y la formación de toxinas. En un medio ácido, con un nivel de pH de 4,6 o inferior, los microorganismos patógenos en general no crecen.

Hay condiciones que se pueden asociar a la conservación segura del arroz que se prepara a temperatura ambiente:

- Después de la cocción, repartir el arroz en porciones suficientemente pequeñas de manera que se enfríe cuanto antes mejor y consiga la temperatura ambiente de la forma más rápida posible.
- La acidificación del arroz se debe hacer después de la cocción, cuanto antes mejor.
- La acidificación del arroz se tiene que llevar a cabo de forma homogénea, es decir, de manera que cada grano de arroz se pueda acidificar correctamente, con un nivel de pH igual o por debajo de 4,6. Unos niveles de pH más altos producen las condiciones adecuadas para el crecimiento de microorganismos patógenos.
- Comprobar regularmente el nivel de pH del arroz mezclado ya con el vinagre, por ejemplo, con un medidor de pH.
- Se puede hacer una preparación estándar del arroz siguiendo las instrucciones siguientes::

	Método 1	Método 2	Método 3
Arroz de grano corto/pequeño	900 g	900g	900g
Agua	1.100 ml	1.320 ml	1.250 ml
Vinagre de arroz	135 ml	99 ml	128 ml
Azúcar	57 g	94 g	44 g
Sal	9 g	25 g	8 g

- 1.** Aclarar el arroz crudo con agua hasta que salga limpia y clara.
- 2.** Añadir el arroz al agua y hervirlo.
- 3.** Mezclar el vinagre, el azúcar y la sal y removerlo todo hasta que quede bien disuelto.
- 4.** Poner el arroz cocido en un recipiente poco profundo y dejar que se enfríe a temperatura ambiente.
- 5.** Verter la mezcla de vinagre sobre el arroz, mezclarlo todo con un utensilio cortante, sin remover el arroz.
- 6.** Asegurar la uniformidad de la preparación removiendo, aproximadamente, durante 20 segundos.
- 7.** Si el valor resultante de la medida es superior a 4,6, añadir más vinagre al arroz y ajustar la preparación.

Si no se es capaz de estandarizar la solución de vinagre/azúcar/sal o no se puede medir el nivel de pH del arroz o no lo se quiere acidificar, no hay que permitir que el arroz esté más de dos horas a temperatura ambiente, incluido el tiempo de preparación del sushi; y nunca tiene que estar a temperaturas superiores a 25 °C. Hay que preparar, pues, sólo pequeñas cantidades de arroz por anticipado, refrigerarlas, mantenerlas en la nevera y exponerlas a temperatura ambiente sólo antes del servicio.

Anexo VII

PRINCIPALES NORMAS DE REFERENCIA (MARZO 2018)

La referencia más específica a la restauración ambulante se encuentra en el Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios, concretamente en el Capítulo III del Anexo II (aunque hay más apartados de este Reglamento que se le pueden aplicar): Requisitos de los locales ambulantes o provisionales (como carpas, y vehículos de venta ambulante)...

- 1.** Reglamento (CE) 852/2004, de 29 de abril, relativo a la higiene de los productos alimentarios. Articulado y Anexo II; capítulos III al XI.
- 2.** Reglamento (CE) 882/2004, de 29 de abril, sobre los controles oficiales efectuados para garantizar la verificación del cumplimiento de la legislación en materia de piensos y alimentos y la normativa sobre salud animal y bienestar de los animales.
- 3.** Reglamento (CE) 2073/2005, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimentarios.
- 4.** Reglamento (CE) 1881/2006, de 19 de diciembre de 2006, por el cual se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimentarios.
- 5.** Reglamento (CE) 1333/2008, de 16 de diciembre de 2008, sobre aditivos alimentarios.
- 6.** Reglamento (CE) 1169/2011, de 25 de octubre, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- 7.** Real Decreto 126/2015, de 27 de febrero, por el que aprueba la norma general relativa a la información alimentaria los alimentos que se presentan sin envasar para la venta al consumidor final y en las colectividades.
- 8.** Real Decreto 1254/1991, de 2 de agosto, por el que se dictan normas para la preparación y comercialización de la mayonesa de elaboración propia y otros alimentos de consumo inmediato en caso que figure el huevo como ingrediente.
- 9.** Real Decreto 3484/2000, de 29 de diciembre de 2000, por los que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercialización de comidas preparadas.
- 10.** Orden del 9 de febrero de 1987, sobre normas específicas para la preparación y la conservación de la mayonesa de elaboración propia y de otros alimentos con ovoproductos.

